

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Tartiflette

Poêlée de lardons fumés, émincés d'oignons, pommes de terre et Reblochon AOC 8,90 €

Tartiflette + assortiment de 3 charcuteries 12,80 €

Plateau raclette

200g de charcuterie : jambon cru, rosette, jambon blanc, bacon, saucisson cuit, 200g de fromage à raclette

La raclette façon Valaisanne, fromage en demi roue, pour cette formule nous vous prêtons les appareils.

Plateau fromage 6 pers 23,50 €

Comté 12 mois (+/- 300g)

½ Citeaux

1 Soumaintrain

Plateau fromage sur-mesure

A composer avec nos équipes minimum 6 personnes

à partir de 4,50 €/pers

Fromage à la coupe

Comté 12 mois	24,90 €/kg
Morbier	22,90 €/kg
Soumaintrain	8,55 € pièce
Ami du Chambertin	7,80 € pièce
Epoisses	8,15 € pièce
Citeaux	27,90 €/kg
Cancoillotte	3,50-5,00 € pièce
Chèvre cendré Selles sur cher	6,80 € pièce
Bûche de chèvre aux fleurs	6,00 € pièce



maison
MITANCHEY

professionnel du goût depuis 1986

SPÉCIALITÉS D'ICI ET D'AILLEURS

COMMANDES

03 80 41 21 15

contact@mitanchey.fr

N° 76 – mars 2025
Prix TTC – taux de TVA en vigueur
Ce tarif annule et remplace tous les précédents
Commerce agréé tous titres-restaurants

17 Avenue Eiffel à DIJON

SPÉCIALITÉS D'ICI

Boeuf bourguignon

Plat emblématique de la Bourgogne,
Chaud avec pommes de terre vapeur

7,50 €
9,00 €

Poulet Gaston Gérard

Cuisse de volaille de Bourgogne
Version suprême de volaille

7,00 €
9,65 €

Les oeufs

En meurette 2,90 €
2 œufs pochés, sauce vin rouge ,
lardon champignons

A l'Epoisses 2,90 €
2 œufs pochés, sauce époisses

Potée Morvandelle 10,30 €

Chou, carotte, navet, pommes de terre,
poitrine 1/2 sel, épaule 1/2 sel, Morteau,
jambonneau

Jambon persillé médaillé

Petit saladier 14,90 € pièce
Moyen saladier 27,90 € pièce
A la coupe 23,19 €/kg

Plateau charcuterie régionale

Jambon persillé, jambon cru du Morvan,
saucisson sec et cuit, jambon à l'os, terrine au
marc de Bourgogne, bresaola de charolais

5,90 €
/pers

Plateau viande régionale

Rosbif de charolais, longe de porc, volaille de
Bourgogne

5,90 €
/pers

Pain d'épices de Dijon

Médaille d'Or 2005, Médaille d'Argent 2008

Nature ou à l'écorce d'orange confite

6,05 €

prix TTC/pers

SPÉCIALITÉS D'AILLEURS

Choucroute EN SAISON

Choucroute classique 10,30 €
Chou, knach, Morteau, lard fumé, épaule 1/2 sel,
longe de porc fumée, pommes de terre

Choucroute copieuse 11,25 €
Chou, knach, Morteau, lard fumé, épaule 1/2 sel,
jambonneau, lard maigre, pommes de terre

Pot-au-feu 9,25 €
Bœuf, poireau, navet, carotte, pommes
de terre

Backeoffe EN SAISON

Traditionnel
Veau, bœuf, porc et agneau, pommes de terre,
oignons, vin d'Alsace

Prêt à cuire 9,65 €
Cuit 10,40 €

Gibier 12,60 €
Sanglier, chevreuil, pommes de terre, oignons,
Vin d'Alsace

Cassoulet

Haricot blanc, saucisse de ménage, poitrine
1/2 sel, épaule 1/2 sel

10,30 €
11,50 €

Version avec confit de canard

Parmentier de canard 9,65 €
Plat à base de pomme de terre écrasée

Lasagne à la viande 9,65 €

Lasagne au saumon 10,50 €

Plateau pierrade 9,00 €

Bœuf, porc, veau, dinde, canard, poulet
250g /pers

prix TTC/pers

Moussaka

Aubergine, oignon et viande hachée de
mouton

9,65 €

Tajine

Carotte, navet, pois chiche, pruneau,
abricot et raisin

Poulet 9,65 €
Agneau 10,30 €

Couscous

Couscous classique 10,30 €
Légumes, poulet, Agneau, Merguez

Couscous boulettes 10,80 €
Légumes, poulet, agneau, merguez,
boulettes de boeuf

Couscous royal 11,60 €
Légumes, poulet, agneau, merguez,
boulettes de boeuf, côte d'agneau

Paëlla

Poivron, tomate, courgette, petits pois, riz,
calamar, moule, crevette bouquet, porc,
poulet, chorizo

10,30 €

Paëlla royale 11,60 €
Poivron, tomate, courgette, petits pois, riz,
calamar, moule, crevette bouquet, porc,
poulet, chorizo, gambas

Paëlla poisson 12,80 €
Poivron, tomate, courgette, petits pois, riz,
calamar, moule, crevette bouquet,
poisson, chorizo

Chili con carne

Haricot rouge, viande hachée, oignon, poivron
maïs, tomate, origan

9,65 €

prix TTC/pers